



ristorante italiano nobile

**Lui**



## Unser Werk: Die Speisekarte

Es war einmal im weit entfernten letzten Jahrhundert ein kleiner Geschäftsmann (aber so klein war er auch wieder nicht).

In einem spontanen Anfall von Nächstenliebe hatte er die geniale Idee, zu drohende einfallende alte Gemäuer, auch ohne Hilfe von verbal helfenden Institutionen, der Nachwelt zu erhalten.

Angefangen und nach viel Aufregung fertiggestellten „Lui“ (keine Ahnung wo dieser Name auch herkommt) stellte er heldenhaft wichtige Regeln auf.

### **Die Käseregel:**

Klar haben wir Käse. Wir haben sogar verschiedenen Käse und auch sehr feine Käsesorten. Es ist nur so, der Käse dient zur Abrundung Eures Essens. Solltet Ihr jedoch mehr davon benötigen so schaut einfach auf die Käseseite... (Danke).

### **Die Portionsregel:**

Unsere Gerichte gibt es nicht als kleine Portion. In Anbetracht der großen Auswahl wie der feinen Speisen die alle frisch und mit viel Mühe zubereitet sind wissen wir es zu schätzen, dass Ihr uns nicht um Ausnahmen bittet.

### **Die Serviceregel:**

Wir sind fleißig, sympathisch, gut drauf (wenn Ihr auch gut drauf seid), aber auch wir machen Fehler. Manchmal machen wir sogar wiederholt Fehler. Ihr dürft nicht böse sein und solltet uns die Möglichkeit geben, unsere Fehler wieder gutzumachen.

Und da nun auch Ihr in das in der Vergangenheit zu drohende einstürzende Gemäuer eingetreten seid und ein wenig verweilt, wünschen wir alle vom „Team Lui“ Euch und mir, dass es ein so schöner Aufenthalt wird, dass Ihr nicht umhin kommt, uns knuddeln zu wollen...

Und jetzt wird gegessen und getrunken!

**Buon appetito!**



# **KÄSE-AUSLESE**

## Den Käse gibt's immer zum Abrunden des Gerichtes dazu

### Italienischer Hartkäse „Grana Padano“

Der Grana Padano ähnelt in der Konsistenz sehr dem Parmesan-Käse.

25g **inclusive**

## Die sind für den Käseliebhaber und kosten auch was

### Provolone dolce Topolino D.O.P.

Geschmacklich handelt es sich um einen milden, exzellenten jungen Labkäse, der sich genial zu Fruchtkompott, Birnen-, Safran-, Delice- und Limonensenfsauce eignet. Hervorragend zu einem kräftigen Weißwein oder jungen Rotwein zu genießen.

25g **1,40 Euro**

### Parmigiano Reggiano stravecchio 36 mesi

Weltberühmter Parmesan aus der Rohmilch der alten Rinderrasse „Vacche Rosse“. Nach 36 Monaten Reife hat er eine karamellig-goldene Farbe und ein vielschichtiges, sehr intensives Aroma.

25g **1,80 Euro**

### Pecorino Susardu Crosta Fiorita

Hartkäse aus Schafsmilch mit einer Mindestreifezeit von 8 Monaten. Er darf nur in wenigen Regionen hergestellt werden, 60 % der Mengen stammen aus Sardinien. Charakteristisches pikantes Aroma.

25g **3,15 Euro**

### Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi

Nicht ein, sondern der „König der Käse“ wird im Herzen der Poebene hergestellt. Parmigiano Reggiano darf sich nur nennen, was nach den strengen Vorschriften des Konsortiums hergestellt wird. Mit seiner Reifezeit von 72 Monaten eine seltene Rarität und sehr schwer zu bekommen.

25g **3,90 Euro**



**Kalt & Warm**  
**VORSPEISEN**

## Kalt

### Antipasti „Lui“

mit Büffel-Mozzarella in Pesto Rosso, San Daniele Schinken, mariniertes Kleingemüse, gegrillte Feigenspalten und Parmigiano Reggiano

**12,80 Euro**

### Türmchen von Tomaten und Büffel-Mozzarella

an Rucola mit Balsamicocreame

**8,40 Euro**

### Rose vom Räucherlachs

auf Ziegenkäse mit Rucola und Avocado

**9,80 Euro**

### Tatar von Gamba und Räucherlachs

mit Avocadomousse, Kaviar und Mascarpone-Meerrettichcreme

**12,40 Euro**

### Antipasti Quattrologie

Gegrillter Paprika mit Artischocke und Sardelle, geräucherter Scamorza, Schinken-Feige mit Parmigiano Reggiano, Zucchini al Pomodoro

**7,90 Euro**

## Warm

### Tintenfischstreifen und Garnelenschwänze

gebraten in Knoblauch-Olivenöl

**8,40 Euro**

### Auberginenscheiben

mit Hackfleisch gefüllt, gratiniert mit Büffel-Mozzarella

**6,90 Euro**

### Zander-Filet-Streifen

in Salmoriglio-Sauce mariniert, an mediterranem Gartengemüse

**13,20 Euro**

### Vitello Tonnato (Kalt oder warm)

mariniertes Kalbfleisch in Thunfischsauce, mit Zitrone und Kapernfrüchten

**10,20 Euro**



**SUPPEN  
SALAT-BUFFET**

## Feine Suppen

1. **Knoblauchcremesuppe**  
mit Trüffelöl und  
Kräuter-Parmesan-Croutons  
**6,80 Euro**
2. **Suppe von  
San Marzano Tomaten**  
mit buntem Paprika  
**5,60 Euro**

### **Käse-Empfehlung**

zu 2. Provolone dolce Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro

## Salat-Buffer

### **Gemischter Salatteller**

**5,90 Euro**

Bedienen Sie sich an unserer großen, reichhaltigen Salattheke mit einer Auswahl an verschiedenen marinierten Gemüsesorten, Blattsalaten, marinierten Salaten, Dressings und vielen Dingen um Ihren Salat noch geschmackvoller zu machen.

**Preis pro Person und pro Teller ohne Nachschlag!**



**PIZZA**

## Belegen Sie sich Ihre Pizza selber!

### 1. Grundlage Ihrer Pizza

Ein dünner Hefeteig mit Tomatensauce, Basilikum, Oregano und unsere Haus-Käse-mischung ist die Grundlage für Ihre Pizza.

**5,60 Euro**

### 2. Für die Kleinen das Taschenformat

Du, von der Größe eines Vögelchens, mit dem unschätzbaren Privileg, daß wenn Du Dich hinkniest, einem Dackel in die Augen schauen kannst ohne daß er den Kopf heben muß. Du, das Idol der Ameisen und deshalb das Größte in Deiner kleinen Welt, also für Dich gibt es »die« Pizza der Dimension, von der Du immer geträumt hast.

Durchmesser 22 cm

Ist es oder ist es nicht absolut spitze!

**Ca. 70 % vom Normalpreis**

[Centbeträge bis auf Null aufgerundet]

**Folgende Beläge können  
Sie dazu wählen**



Champignons  
Zwiebeln  
Knoblauch  
Paprika  
Milde Peperoni  
Scharfe Peperoni  
Zucchini  
Auberginen  
Kapern  
Mais  
Ananas  
Gekochtes Ei  
Birne

**Pro Beilage  
0,70 Euro**

Artischocken  
Oliven  
Rucola

**Pro Beilage  
0,90 Euro**

Spargel  
Blattspinat  
Gouda

**Pro Beilage  
0,90 Euro**

Schinken (gekocht)  
Salami  
Hackfleisch  
Speck (Bacon)  
Speck (Rauchfleisch)  
Chillisalami (Salsiccia)  
Sardellen  
Gorgonzola  
Schafs-Käse  
Gerauchter Scamorza  
Ricotta Käse

**Pro Beilage  
1,20 Euro**

Thunfisch bianco  
Parmigiano Reggiano  
Meeresfrüchte  
Shrimps

**Pro Beilage  
2,30 Euro**

Büffel-Mozzarella  
San Daniele Schinken

**Pro Beilage  
2,80 Euro**



**Unsere frisch gemachten Nudeln  
werden mit 100 % Hartweizenmehl  
und frischen, kontrollierten und  
zertifizierten Eiern hergestellt.**

# **UNSERE NUDELGERICHTE**

## Spaghetti alla Chitarra

Viereckige Spaghetti (sehr selten)

1. **Spaghetti alla Chitarra „al Pomodoro“**

mit Tomatensauce aus San Marzano-Tomaten

**6,90 Euro**

2. **Spaghetti alla Chitarra „alla Bolognese“**

mit Fleischragout

**9,90 Euro**

3. **Spaghetti alla Chitarra**

mit Macadamia-Pistaziensauce und  
Kräutergarnelen

**13,50 Euro**

4. **Spaghetti alla Chitarra „al Pesto“**

mit Basilikumsauce nach Art der Genueser

**10,50 Euro**

5. **Spaghetti alla Chitarra**

mit Jakobsmuscheln und Trüffel –  
nicht zu verpassen

**19,90 Euro**

### Käse-Empfehlung

zu 3. Provolone dolce  
Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro

zu 5. Provolone dolce  
Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro

## Maccheroni al torchio

Offene gedrehte Kurz-Nudel

1. **Maccheroni al torchio „dello Chef“**  
mit Fleischragout, Sahne und Knoblauch  
**9,80 Euro**
2. **Maccheroni al torchio**  
mit Gemüse und Räucherlachs in Sahnesauce  
**13,50 Euro**
3. **Maccheroni al torchio**  
mit Brokkoli und Gorgonzola  
**9,90 Euro**
4. **Maccheroni al torchio**  
mit weißem Thunfisch, Oliven und Tomatensauce  
**14,60 Euro**
5. **Maccheroni al torchio**  
mit Jakobsmuscheln in Tomatenweinsauce  
**14,30 Euro**
6. **Maccheroni al torchio**  
mit Knoblauch, Peperoncino in Tomatensauce, scharf  
**8,60 Euro**

### Käse-Empfehlung

- zu 2. Parmigiano Reggiano stravecchio 36 mesi. 25g. 1,80 Euro  
zu 4. Provolone dolce Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro  
zu 5. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro  
zu 6. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro

## Taglioline

Sehr dünne Bandnudel

1. **Taglioline „al Salmone“**  
in Mascarponeschaum mit Räucherlachs und Kaviar  
**16,80 Euro**
2. **Taglioline „al tonno bianco“**  
weißer Thunfisch in Sahnesauce  
**12,50 Euro**
3. **Taglioline „delle isole Tremiti“**  
mit Meeresfrüchten und Krabben in Tomatensauce  
**11,90 Euro**
4. **Taglioline „della Lui“**  
mit Champignons, gekochtem Schinken,  
Zuckerschoten in Sahnesauce  
**12,80 Euro**

### Käse-Empfehlung

zu 2. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro | zu 3. Parmigiano Reggiano stravecchio 36 mesi. 25g. 1,80 Euro  
zu 6. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro | zu 8. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro

## Pappardelle

Sehr breite Bandnudel

5. **Papperdelle**  
mit Büffelmozzarella alla Pomodoro  
**13,20 Euro**
6. **Papperdelle**  
mit Scampi-Bolognese  
**15,80 Euro**
7. **Papperdelle**  
mit Steinpilzen und Trüffeln  
**17,80 Euro**
8. **Papperdelle „Riviera Adriatica“**  
Mhmhmh... Krabben, Spinat, frische Tomaten und zum  
Abschluß das Ganze mit einem Schuß cremiger Sahne  
**13,90 Euro**

## Gnocchi

bestehen aus Kartoffelteig und Mehl

1. **Gnocchi**  
mit Butter und Salbei in Sahnesauce  
**9,50 Euro**
2. **Gnocchi**  
mit Gorgonzola-Sauce  
**8,90 Euro**
3. **Gnocchi**  
mit Spinat und Gorgonzola-Sauce.  
Ein Gaumenvorspiel  
**12,40 Euro**
4. **Gnocchi**  
mit Brokkoli, Romanesco und Champignons  
in Pesto-Rosso-Sahnesauce.  
Eine Liebeserklärung an Gemüse  
**14,20 Euro**

## Tortellini Giganti

ringförmige Nudeltaschen

5. **Tortellini Giganti**  
gefüllt mit Ricotta und Mangold an Sahnesauce  
**11,40 Euro**
6. **Tortellini Giganti**  
gefüllt mit Steinpilzen an Kirschtomatenragout  
**12,80 Euro**
7. **Trio von Tortellini Giganti und Panzerotti**  
an Tomatenragout, Spinat und Trüffel  
**19,60 Euro**

### Käse-Empfehlung

zu 1. Provolone dolce Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro | zu 4. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro

zu 5. Provolone dolce Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro | zu 6. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro

## **Panzerotti**

Große Teigtaschen mit Füllung

1. **Panzerotti**  
gefüllt mit Steinpilzen in Sahneschaum und Trüffel  
**15,20 Euro**
2. **Panzerotti**  
gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce  
**14,20 Euro**
3. **Duett von Panzerotti**  
auf Blattspinat, Steinpilzragout und Trüffel  
**21,60 Euro**

### **Käse-Empfehlung**

zu 2. Parmigiano Reggiano  
extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro



# **FLEISCH-GERICHTE**

1. **Boeff Stroganoff nach italienischer Art**  
vom Rind und Kalb mit Champignons  
auf Blattspinat und Taglioline  
**21,80 Euro**
2. **Piccata Milanese**  
Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel  
mit Spaghetti und Tomatensauce  
**17,30 Euro**
3. **Rinderfilet Florentiner Art**  
mit geschmorten Balsamico-Tomaten und Bohnen  
**26,50 Euro**
4. **Rinderfilet mit Pinienkruste**  
auf Steinpilz-Feigenragout und Gnocchi  
**32,40 Euro**
5. **Rinderfilet Steak „Surf and Turf“**  
mit Scampi, Jakobsmuscheln in Knoblauch-Tomaten-  
Sauce und kross gebratenen Kartoffeln  
**31,60 Euro**
6. **Kalbsschnitzel**  
mit Zuckerschoten, Sahnesauce und Salbei-Gnocchi  
**18,20 Euro**
7. **Saltimbocca alla romana**  
mit Tomatengemüse, Papardelle und Madeirajus  
**18,50 Euro**

#### **Käse-Empfehlung**

zu 1. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro | zu 3. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro  
zu 4. Parmigiano Reggiano stravecchio 36 mesi. 25g. 1,80 Euro | zu 5. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro  
zu 6. Provolone dolce Topolino D.O.P. 25g. 1,40 Euro | zu 7. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro



**Edle**  
**MEERESTIERE**

1. **Barramundifilet mit Garnelenkruste**  
und Gartengemüse sowie Mini-Kartoffeln  
**18,60 Euro**
2. **Gegrilltes Zander-Filet**  
auf karamelisierten Paprika-Zwiebel-Sticks und  
gebratenen Rosmarin-Kartoffeln  
**17,90 Euro**
3. **Wolfsbarschfilet**  
auf Blattspinat und Pesto-Rosso-Gnocchi  
**19,20 Euro**
4. **Trio von Meeresfrüchten**  
mit mariniertem Tintenfisch,  
Kräuter-Riesengarnelen und gratinierte Grünschal-  
Muschel mit Salmoriglio-Sauce  
**16,20 Euro**
5. **Seeteufel-Filet in Sahneschaum**  
mit Zuckerschotten, kross gebratenen Kartoffeln  
und Parmesanchips  
**23,50 Euro**
6. **Fisch Grillteller „Lui“**  
Verschiedene gegrillte Edelfische  
mit Scampi, Gamba-Räucherlachs-Tatar  
und köstlichen Beilagen  
**54,60 Euro für 2 Personen**  
**69,00 Euro für 3 Personen**  
**89,00 Euro für 4 Personen**

#### **Käse-Empfehlung**

zu 2. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro | zu 4. Pecorino Susardu Crosta Fiorita. 25g. 3,15 Euro  
zu 6. Parmigiano Reggiano extra stravecchio 72 mesi. 25g. 3,90 Euro



**DESSERT**

### **Tiramisu con Savoiard**

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme, belegt mit in Kaffeeликör getränkten Löffelbiskuits, zart bestäubt mit Kakaopulver, garniert mit Früchten

**6,20 Euro**

### **Panna Cotta**

Italienische Sahnecreme serviert mit einer fruchtigen Himbeersauce, garniert mit Schokoornamenten und Minze

**6,50 Euro**

### **Piramide al Cioccolato**

Schokoladen-Mousse-Pyramide. Zart-schmelzende Schokoladenmousse mit einer Füllung aus Gianduaia-Krokant, an Mangofruchtspiegel

**6,80 Euro**



**GETRÄNKE**

## Domäne Biere

### Naturtrüb

vom Faß

0,3 l.....	<b>2,30</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,00</b> Euro

### Hefeweizen Naturtrüb

vom Faß

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,30</b> Euro

### Dunkel (das ritterliche) vom Faß

0,3 l.....	<b>2,60</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,60</b> Euro

### Römisches Honigbier

(Bier-Mix-Getränk) vom Faß

0,3 l.....	<b>2,60</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,60</b> Euro

### Domäne Radler vom Faß

0,3 l.....	<b>2,30</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,00</b> Euro

### Cola-Weizen vom Faß

0,3 l.....	<b>2,60</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,60</b> Euro

### Russ (Zitro-Weizen) vom Faß

0,3 l.....	<b>2,60</b> Euro
0,5 l.....	<b>3,60</b> Euro

## Alkoholfreie Getränke

### Alkoholfreies Bier

Flasche 0,33 l.....	<b>2,90</b> Euro
---------------------	------------------

### Coca Cola

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>4,00</b> Euro

### Coca Cola Light

0,33 l Flasche.....	<b>2,80</b> Euro
---------------------	------------------

### Orangenlimonade

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>4,00</b> Euro

### Colamix

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>4,00</b> Euro

### Zitronenlimonade

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>4,00</b> Euro

### Eistee

0,3 l.....	<b>2,50</b> Euro
0,5 l.....	<b>4,00</b> Euro

In den von uns  
angebotenen  
Getränken können  
folgende Zusatz-  
stoffe enthalten  
sein:

Antioxidationsmittel

Süßungsmittel

Phenylalaninquelle

Koffein

Farbstoffe

Chinin

### **Bitter-Lemon**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Tafelwasser**

0,3 l..... **2,20** Euro  
0,5 l..... **3,60** Euro

### **S.Pellegrino**

Panna Still  
0,5 l..... **3,80** Euro  
1 l..... **5,60** Euro

### **S.Pellegrino**

Mineralwasser  
0,5 l..... **3,80** Euro  
1 l..... **5,60** Euro

### **Orangensaft**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Apfelsaft**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Kirschsaff**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Multivitaminsaft**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Bananensaft**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Maracujasaft**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Pfirsichnektar**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Baki (Banane-Kirsch)**

0,3 l..... **3,10** Euro  
0,5 l..... **4,80** Euro

### **Saftschorle**

mit 50% Tafelwasser  
0,3 l..... **2,50** Euro  
0,5 l..... **4,00** Euro

In den von uns  
angebotenen  
Getränken können  
folgende Zusatz-  
stoffe enthalten  
sein:

Antioxidationsmittel

Süßungsmittel

Phenylalaninquelle

Koffein

Farbstoffe

Chinin



**HEISSES**

### **Tasse Kaffee**

klein ..... 2,20 Euro  
groß ..... 3,40 Euro

### **Tasse Schonkaffee**

klein ..... 2,20 Euro

### **Cappuccino**

mit Milchschaum

klein ..... 2,30 Euro  
groß ..... 3,80 Euro

### **Cappuccino Amaretto**

klein ..... 3,50 Euro  
groß ..... 4,70 Euro

### **Latte Macchiato**

im Glas ..... 2,90 Euro

### **Milchkaffee**

Tasse ..... 3,20 Euro

### **Heiße Schokolade**

ohne Sahne ..... 2,60 Euro  
mit Sahne ..... 3,10 Euro

### **Espresso**

Tasse ..... 2,20 Euro

### **Espresso Latte**

Tasse ..... 2,30 Euro

### **Espresso Doppelt**

Tasse ..... 3,60 Euro

### **Espresso Corretto**

mit Grappa, Sambucca

oder Vecchia ..... 3,80 Euro

### **Kamillentee**

Tasse ..... 2,40 Euro

### **Pfefferminztee**

Tasse ..... 2,40 Euro

### **Hagebuttentee**

Tasse ..... 2,40 Euro

### **Schwarztee**

Tasse ..... 2,40 Euro

### **Grüntee**

Tasse ..... 2,40 Euro

### **Früchtetee**

Tasse ..... 2,40 Euro

Zu unseren Tees erhalten Sie gerne  
Zitrone, Milch, Honig oder Süßstoff.

In den von uns  
angebotenen  
Getränken können  
folgende Zusatz-  
stoffe enthalten  
sein:

Antioxidationsmittel  
Süßungsmittel  
Phenylalaninquelle  
Koffein  
Farbstoffe  
Chinin

## **Deklaration Zusatzstoffe Lui**

In den von uns angebotenen  
Speisen können folgende  
Zusatzstoffe enthalten sein:

Farbstoffe, Konservierungsstoff  
oder konserviert, Schwefel-  
dioxid, Antioxydationsmittel,  
Geschmacksverstärker,  
Schwärzungsmittel, Gewachst,  
Phosphat, Süßungsmittel,  
Stabilisatoren, Milcheiweiß,  
Mononatriumglutamat,  
Nitritpökelsalz und Koffein.

Käse enthält: Viele Bestandteile  
der Milch wie Eiweiß, Fett, Calcium  
und Vitamine. Wir verwenden  
ausschließlich Rohmilch-Käse.  
Keinen Analogkäse!

Unsere Hühnereier stammen  
seit Jahren aus kontrollierter Frei-  
landhaltung. Wenn jedoch gerade  
Stallpflicht angeordnet wurde,  
dann können auch wir nichts  
dagegen machen.

**Alle Preise inkl.  
gesetzlicher MwSt.  
und Bedienung.**